










Speiseplan

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Bio-Reis  Geschnetzeltes in heller Tomatensoße (Bio-Hähnchenfleisch)  Möhren Obstkiste		Kartoffeltaschen Kräuterquark Salat mit Hirtenkäse Gemischtes Obst	g1, g2 g1, g2 g1, g2	Grüne Tortellini mit Käsefüllung Tomatensoße Rohkost Gemischtes Obst	a, d1, g1, g2	Salzkartoffeln Fischstäbchen (Seelachs, MSC-zertifiziert) Spinat Remoulade mit Bio-Ei  Obstkiste	c, d1 a, h, 5	Nudeln Grünes Pesto mit Hartkäse und Mandeln (TL) Tomatensalat Windbeutel	d1 a, g1, g2, n1 a, d1, g1, g2


vegetarische Variante

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG	
 Bio-Reis  Geschnetzeltes in heller Tomatensoße (Weizenprotein und Milch) Möhren Obstkiste	a, d1, d4, g1, g2					Salzkartoffeln Gemüse-Nuggets Spinat Remoulade mit Bio-Ei  Obstkiste	d1, d5, g1, g2 a, h, 5		


Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Phosphat, 5) mit Süßungsmitteln, 6) mit Geschmacksverstärker

allergene Stoffe: a) Eier, b) Erdnuss, c) Fisch, d) glutenhaltiges Getreide (d1 Weizen, d2 Roggen, d3 Dinkel, d4 Hafer, d5 Gerste, d6 Khorasan-Weizen), e) Krebstiere, f) Lupine, g) Milch (g1 Milcheiweiß, g2 Milchzucker), h) Senf, i) Sellerie, k) Sojabohnen, l) Sesamsamen, m) Weichtiere, n) Schalenfrüchte (n1 Mandeln, n2 Haselnuss, n3 Walnuss, n4 Pistazie, n5 Cashew, n6 Pecannuss, n7 Paranuss, n8 Macadamia, n9 Queenlandnuss), o) Schwefeldioxid&Sulphite

(TL): im Herstellungsprozess wird u.a. tierisches Lab eingesetzt

 **Zucker- und Fettreduziert:** dieses Gericht entspricht den Empfehlungen der DGE (=Deutsche Gesellschaft für Ernährung), d.h. max. 6% zugesetzter Zucker, keine Süßstoffe und nur 1,5% Fett

 **Vollkornanteil:** dieses Gericht enthält einen Vollkornanteil von mind. 90%.

 **= DE-ÖKO-013:** verwendete Bio-Zutaten kennzeichnen wir mit diesem Siegel